

2018 maart

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

AMUSE Geitenkaas 'noga'

Geitenkaas 'noga'

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	150	gr.
walnoten	25	gr.
blanke hazelnoten	25	gr.
amandelen	25	gr.
piment d'espelette		
hazelnootolie		
zachte gedroogde abrikozen	25	gr.
room	120	gr.
gelatine	1.5	gelatineblaadje
baquette	0.5	
shiso purper cress		
pistachenoten	20	gr.

Leg de baquette in de vriezer. Rooster de noten in een oven van 180°C, gedurende 6 à 7 minuten. Hak de noten grof circa 4 - 5 mm. Week de gelatine in koud water. Klop de geitenkaas met een garde soepel. Voeg een scheutje hazelnootolie en een snufje piment d'espelette naar smaak toe. Voeg de noten en de kleingesneden gedroogde abrikozen circa 2 mm. toe. Klop 2/3 van de room lobbig. Verwarm 1/3 van de room en los hierin de uitgeknepen gelatine in op. Klop dit door de geitenkaas. Voeg de geklopte slagroom toe. Giet een 2 cm dikke laag in een bak met folie ca. 6x10 cm en laat in de vriezer minimaal een halfuur opstijven, plaats daarna in de koeling. Snijd de baquette op de snijmachine in 3mm dunne ovale plakken. Besprenkel met een beetje olie en zout ze licht. Bak in de oven, ongeveer 5 minuten. Snijd m.b.v. een mes, ondergedompeld in heet water, 16 blokjes. Leg een plakje brood op een klein schaalje en zet daarop een blokje geitenkaas. Bestrooi met pistachekruim (noten zeer fijngehakt) en een takje shiso-purper-cress.

Gepekeld makreel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine makrelen (sushi kwaliteit)	4	
biologische limoenen	2	
zout	40	g
suiker	20	g

Fileer de makrelen. Eventuele ingewanden niet eerst verwijderen! Verwijder het vel. Maal de limoenen fijn met het zout en suiker. Bestrijk de makrelen met het limoen mengsel en laat 90 minuten pekelen. Spoel af met water en dep droog.

Makreel rillettes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote makreel	1	
rookmot		
gembersiroop	1	el

Prepareer de rookoven. Rook de makreel in de rookoven in ongeveer 30 minuten gaar. Verwijder het vel en alle graatjes. Pluk de vis fijn en meng met de gembersiroop.

Sesam tuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	45	g
suiker	70	g
witte sesam	25	g
zwarte sesam	25	g
appelsap	40	g
boter	50	g
sambal oelek		

Smelt de boter en laat weer op kamertemperatuur komen. Meng bloem, sesam en suiker met elkaar. Roer er de appelsap door. Vervolgens de gesmolten boter door het beslag roeren. Roer naar behoefte sambal door het beslag. Laat goed afkoelen. Smeer er tuelles van op een bakplaat en bak 7 minuten af in een oven van 160°C. Let op dat de tuelles niet te donker worden. Steek er rondjes van 5 cm uit terwijl de tuelles nog warm zijn.

Marshmallow

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	35	g
glucose	0.5	el
gelatine	3	blaadjes
eiwit	75	g
suiker	15	g

Wel de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de kokosmelk met de glucose. Los de gelatine op in de kokosmelk. Klop het eiwit met suiker stijf. Voeg al draaiend de afgekoelde kokosmelk bij de eiwitten. Stort de massa in een kleine vorm zodat er een laag van 3 cm ontstaat en laat opstijven in de koeling. Steek er marshmallows (2cm) uit met een steker.

Soja gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soja	100	g
ketjap manis	100	g
appelsap	100	g
agar agar	4	g

Breng soja, ketjap en appelsap aan de kook en voeg de agaragar toe. Laat 2 minuten doorkoken en laat daarna afkoelen en harden in de koeling. Draai de gel helemaal glad in de blender en doe over in een spuitzak.

Kerriecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerriepoeder	2	el
zonnebloemolie	4	dl
water	25	g
sushiazijn	20	g
eiwit	40	g
xantana	1	klein mespunt

Verwarm een eetlepel olie in een pan. Voeg kerriepoeder toe en laat even myoteren. Voeg de rest van de olie toe en haal van het vuur. Laat de olie 30 minuten trekken en zeef het door een fijne zeef. Doe water, sushiazijn en eiwit in de blender en draai glad. Voeg xantana toe (pas op, niet teveel xantana gebruiken) en vervolgens langzaam de olie. Draai tot een mooi dikke crème ontstaat. Doe over in een spuitzak.

Komkommer zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
sushiazijn	4	el
suiker	2	el

Roer azijn en suiker tot de suiker opgelost is. Snij de komkommer in dunne vormpjes (rondjes/ reepjes). Marineer de komkommer tot gebruik.

Mosterdijns

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	2.4	dl
bruine basterd suiker	100	gram
slagroom	6	dl
melkpoeder	25	gram
grove mosterd	100	gram

Zet een pan met de melk, suiker, slagroom en melkpoeder op matig vuur en klopt het geheel tot het melkpoeder volledig is opgelost. Haal de pan van het vuur en schenk het mengsel in een kom. Laat afkoelen. Voeg de mosterd toe en klop het geheel goed. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Gazpacho

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	2.5	kg
witbrood	3	sneetjes
rode wijnazijn	60	gram
zout	8	gram

Snij de kolen in kwarten en verwijder de kernen. Maak sap van de kolen met de sapcentrifuge. Houd 1 dl sap achter voor de eindbewerking. Doe rode kool sap, witbrood, azijn en zout in een bekken en pureer het met de staafmixer (pas op spatten!). Zeef de soep en zet in de koeling tot gebruik.

Rode wijn mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
dijon-mosterd	15	gram
zonnebloemolie	180	gram
witte wijnazijn	15	gram
rode wijn	30	gram

Maak een mayonaise door de dooiers met de mosterd en azijnen te kloppen. Voeg langzaam de olie toe tot een dikke mayonaise ontstaat.

Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	

Schil de komkommer. Verwijder de zaadlijsten en snij in een kleine brunoise.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	400	gr.
eieren	4	
zout	1	tl
olijfolie	2	el

Maak een pastadeeg in de Magimix van alle ingrediënten. Laat het deeg 30 minuten rusten.

Ravioli vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	200	g
eiwit	1	
room	200	ml
krabbenpoten	1	kg
dille	1	tl
gember	2	cm

Zet de krab op met ruim water. Kook gaar in ongeveer 5 minuten. Haal de krabbenpoten uit het kookvocht en laat ze afkoelen. Bewaar het kookvocht voor de sabayon. Haal het krabvlees uit de poten. Maal de zalm met het eiwit fijn in de Magimix (niet te lang anders gaat het schiften). Voeg vervolgens de room toe. Doe deze mousse in een schaal en voeg de krab en fijn gesneden dille en gember toe. Breng op smaak met peper en zout en bewaar in een spuitzak.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	

Draai met de pastamachine ravioli vellen van het deeg (stand 7). Klop de eieren los. Strooi een beetje bloem over het ravioli rekje, leg er een strook pasta op. Duw nu kuiltjes in het deeg en vul dit met de ravioli vulling. Bestrijk nu de stroken deeg die zo meteen de randen van de ravioli vormen in met een beetje eigeel. Leg nu een tweede strook pastadeeg op het rekje zo dat er geen ravioli vulling zichtbaar is. Rol met de deegroller de randen van de ravioli op elkaar zodat het metaal de randjes dicht drukt.

Mosselen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1	kg
sjalotje	1	
knoflook	2	tenen
tijm	3	takjes
witte wijn	150	ml
room	300	g
kruimige aardappel	200	g

Was de mosselen. Gooi open of kapotte exemplaren weg. Snipper sjalot en de knoflook en fruit deze in een ruime kookpan met een beetje olie aan. Voeg de mosselen en tijm toe en blus af met witte wijn. Breng mosselen aan de kook, gaar ze tot alle mosselen geopend zijn. Giet af en bewaar het kookvocht. Laat de mosselen afkoelen en haal vervolgens het mosselvlees uit de schelpen en zet deze apart. Breng het kookvocht samen met de room aan de kook. Laat een kwartiertje inkoken. Snijd de aardappels in blokjes van 1cm x 1cm en kook gaar in gezouten water.

Spinazie sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	100	g
platte peterselie	0.5	bosje
eidooier	200	g
witte wijn	100	ml

Kook het krabkookvocht in tot 200 ml. Blancheer de spinazie met de peterselie 1 minuut in kokend water. Dompel in koud water. Pureer met een klein beetje van het krabvocht tot een gladde puree. Klop de eidooiers au bain-marie dik en schuimig. Voeg al kloppend de wijn en 100 ml van het krabvocht en de spinaziepuree toe tot het een luchtige sabayon is. Breng op smaak.

Lamsschenkels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschenkel	4	kg
aceto balsamico azijn	1.5	dl
honing	20	g
lamsjus (fond)	1.5	l
sjalotten	9	
tijm	6	takjes
knoflook	4	teentjes
rozemarijn	2	takjes
verse laurier	2	blaadjes

Pel en halveer de sjalotten. Ris de rozemarijn van de takjes en hak het fijn. Ris de tijm van de steeltjes en hak de blaadjes fijn. Hak de knoflook fijn. Verwarm de oven voor op 120°C. Bestrooi de lamsschenkels met peper en zout en bak de schenkels rondom bruin in de olijfolie. Als het vlees bruin genoeg is, voeg dan de honing toe. Wentel de lamsschenkels hierin rondom. Blus alles af met de aceto balsamico azijn en laat het even inkoken. Zorg dat de lamsschenkels goed bedekt zijn met het honing-aceto mengsel. Haal de schenkels uit de pan en doe ze in een passende braadslede. Voeg de lamsjus toe aan het overgebleven vocht dat nog in de pan zit. Voeg tevens de gehalveerde sjalotten, gehakte rozemarijn en tijm, knoflook en de blaadjes laurier toe. Schenk dit allemaal over de lamsschenkels in de braadslede en laat het geheel garen in de oven op 120 graden voor 2,5 uur. Zeef daarna de lamsjus en kook het in tot sausdikte. Haal het vlees van de botten en hou het warm in de bordenwarmer.

Pommes Pont Neuf 1

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bintjes	16	grote

Snij uit elk bintje 4 staafjes van 1.5x1.5x8 cm. Kook ze in zout water beetgaar. Laat afkoelen. De afsnijdsels worden gebruikt voor de krab.

Aubergine crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	
olijfolie		
citroensap		

Verpak de aubergine in twee lagen aluminiumfolie. Gaar in ongeveer 45 minuten in de oven op 180C. Haal het vruchtvlees uit de aubergine. Weeg dit vruchtvlees en voeg de helft van dit gewicht aan olijfolie toe. Maak met een staafmixer hier een mooie crème van, net zoals je mayonaise maakt. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Eventueel een klein beetje binden met xantana.

Courgette spaghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
knoflook	2	tenen
groene courgette	1	
gele courgette	1	

Snij de courgettes in de lengte door midden. Verwijder de zaadlijsten. Snij ze op de mandoline vervolgens in de lengte in dunne sliertjes. Snij de sjalot en knoflook ragfijn. Zet de sjalot en knoflook aan in olijfolie. Voeg de courgette toe en bak op hoog vuur zo'n 2-3 minuten. Breng op smaak.

Gevulde tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tasty tom tomaten	16	
ui	2	grote
knoflook	4	tenen
zwarte olijven	100	g
olijfolie	2	el
panko broodkruim	100	gram
oregano	0.5	bosje
platte peterselie	1	bosje
munt	0.5	bosje
kappertjes	4	el

Verhit de oven tot 160 graden. Snijd aan de bovenkant van elke tomaat 1 cm dik kapje af en gooi ze weg. Schep met een theelepel de kern en pitten uit de tomaten zodat er een leeg bakje overblijft. Bestrooi de binnenkant van de tomaten met zout en zet ze omgekeerd om keukenpapier om een deel van het vocht eruit te krijgen. Snij de ui, knoflook en olijven fijn en bak in wat olie op laag vuur tot de ui gaar is. Neem de pan van het vuur en roer het broodkruim, de fijn gehakte kruiden, kappertjes en een snuf peper door het uienmengsel. Proef en doe er naar smaak nog wat zout bij. Dep de binnenkant van de tomaten met keukenpapier droog en vul ze met de kruidenvulling, druk hem rustig iets aan. Er moet een lichte bolling ontstaan. Zet de tomaten in een ingevette ovenschaal en sprenkel de overgebleven olie erover. Bak ze 35-40 minuten in de oven tot de tomaten net gaar zijn. Dien ze heet of warm op.

Pommes Pont Neuf - 2

Frituur de aardappel 6 minuten op 180C.

Spekkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	400	g
witte basterdsuiker	250	g
vanillesuiker	2	zakjes
eieren	10	
bloem	100	g
kaneel	6	tl
anijspoeder	3	tl
kruidnagelpoeder	3	tl
nootmuskaat	2	tl
kardamonpoeder	2	tl
gesmolten boter	100	g

Roer de boter luchtig met de suiker en vanillesuiker. Splits de eieren. Voeg al kloppend de eidooiers beetje voor beetje aan het botermengsel toe. Sla de eiwitten stijf en spatel het schuim door de botermassa. Zeef de bloem en meng deze met een klein beetje zout door het beslag. Verdeel het beslag in twee gelijke porties. Meng de specerijen en schep ze door een van de porties. Beboter een springvorm van 24 cm en schep er een dun laagje licht beslag in. Gaar licht onder de salamander. Bestrijk de bodem met een beetje gesmolten boter en verdeel er een dun laagje donker beslag op. Gaar weer licht onder de salamander. Ga zo door tot al het beslag gebruikt is. Gaar de spekkoek dan nog 10 minuten in de oven bij 170°C.

Ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	grote
suiker	120	gr.
banaan (gepureerd)	30	gr.
five spices	2	tl
vanille stokjes	2	
rum	20	ml
verse gember	1	cm

Snij de vanille stokjes overlans in tweeën. Schraap de vanille uit de stokjes. Snij de gember ragfijn. Laat de suiker karamelliseren. Voeg dan de vanille (inclusief de stokjes), gember en five spices toe. Voeg dan 30 ml water toe om het karamelliseren te stoppen. Voeg van het gas de banaan en rum toe. Verwijder de schil van de ananas. Leg de ananas in een schaal waar hij net in past. Giet de karamel over de ananas en bak hem in de oven op 220°C. Draai de ananas elke 10 minuten en bestrijk de bovenkant dan met de karamel. Voeg steeds wat water toe als er teveel verdampt is. Na ongeveer 80-90 minuten is de ananas mooi gaar.

Djeroek poeroet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
djeroek poeroet blaadjes	100	g
eidooier	120	g
suiker	125	g
bloem	40	g
eiwitten	6	

Breng de melk met de djeroek poeroet langzaam aan de kook. Haal van het vuur zodra de melk begint te koken en laat nog 1 uur trekken. Klop de eidooiers met de suiker. Voeg de bloem toe en blijf kloppen. Zeef de djeroek poeroet uit de melk en breng de melk weer aan de kook. Giet de helft van de melk bij het eidooiermengsel en giet dit weer bij de rest van de melk. Breng au bain-marie voorzichtig weer aan de kook en laat vervolgens afkoelen. Vet 16 kleine souffle bakjes in en bestrooi ze met suiker. Klop het eiwit stijf. Roer 1/3 van het eiwit door het souffle beslag. Spatel vervolgens de rest van het eiwit hierdoor. Vul de souffle bakjes (7 cm) en strijk ze af met een paletmes. Bak de souffles in 6-10 minuten gaar in de oven op 200C.